ASİDE

Kullanılacak malzeme (4 kişi İçin):
Bamyaları yatırmak için:
1/2 kahve fincanı sirke,
1 silme çorba kaşığı tuz.
Bamyası için:
250 gram bamya,
1+1/2 çorba kaşığı sadeyağ,
1 baş soğan,
200 gram kuşbaşı kuzu eti,
1 İri domates,
1/2 limon,
4 yeşil biber,
1 bardak et suyu,
yeteri kadar tuz.
Lapası İçin:
2 bardak pirinç,
6 çorba kaşığı sadeyağ,
1 baş soğan,
2 domates,
5 bardak et suyu,
1 çorba kaşığı tuz.

Yapımı:
Bir kuşaneye birbuçuk çorba kaşığı sadeyağı koyup eritmeli. Yağ eriyince bunun içine ince ince doğranmış soğanı atıp tahta bir kaşıkla karıştırmalı. Soğanların rengi iyice nar gibi olunca bunun içine kuşbaşı kesilmiş yağlı eti katmalı. Tahta kaşıkla karıştırarak etleri de on dakika kadar kavurmalı. Bu sürenin sonunda kabuğu soyulmuş, çekirdeği çıkarıldıktan sonra ufak parçalara doğranmış domatesi katmalı. Beş dakika, daha pişirmeli. Bu işler olurken bamyaların tepelerini külâh gibi sivri tıraş edercesine ince kesip atmalı. İçlerine su işleyebilmesi için altlarının sivri yerini hafifçe kesmeli. Sonra bu ayıklanmış bamyaların üstüne sirkeyle bir çorba kaşığı tuzu serpip bamyaları karıştırdıktan sonra yarım saat kadar bir kenarda dinlendirmeli. Yarım saat sonunda bamyaları bol suda yıkayıp tuz ve sirkesini gidermeli. Sonra suyunu süzdükten sonra bamyaları tenceredeki yarı pişmiş etle sebzenin içine boşaltmalı. Küçük küçük kesilmiş biberle limon suyunu ve yeteri kadar tuz ve bir bardak et suyunu da kattıktan sonra bam. yayı kapalı tencerede ve orta ısılı ateşte 50 - 60 dakika kadar pişirmeli. Beri yanda bir tencereye 6 çorba kaşığı sadeyağ koymalı. İçine ince doğranmış soğanı attıktan sonra tahta kaşıkla karıştı, rarak soğanları pembe bir renk alıncaya kadar kavurmalı. Sonra bu soğana kabukları ayıklandıktan sonra çekirdekleri çıkarılmış ve küçük parçalara doğranmış domatesleri katmalı. Domatesler eriyip de salçamsı bir duruma gelinceye kadar bunları karıştırarak pişirmeli. Domatesler eriyince buna beş bardak et suyunu katmalı. Tenceredekiler kaynama, ya başlayınca taşları ayıklanmış yarım saat sıcak suda yatmış ve duru suyu çıkıncaya kadar yıkanmış pirinçleri katmalı. Karıştırdıktan sonra pirinç suyunu çekip de lapa denilen kıvama gelinceye kadar bunu orta ısılı bir ateşte pişirmeli. Pirincin lapalanması için birkaç defa karıştırmayı unutmamak gerekir. Lapayla bamya hazır olunca öbür lapayı servis tabağına döküp yaymalı. Sonra bu lapanın üstüne bamyayı boşaltmalı ve böylece servis yapmalı. Asidenin daha hoş olması için servis tabağı kullanmamak daha doğru olur. Bu durumda lapayı tabaklara bölüp yaymalı. Sonra bu lapaların üstüne bamyaları kaşık kaşık koyarak tabak sayısına göre bölmeli ve böylece herkesin önüne asidesini koyarak servis yapmalı.

ML® Aside Helvası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:12848 • adı:ASİDE • gönderen:DARI • indirme tarihi:31.03.2025 - 00:21